

**Dieta: 03 Z ogr. tłuszczu (wątrobową)****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), 3 wek+ pasta z jaj ze szczyp+ pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 813,76 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,45 , Cukry: 5,75 , Tłuszcz ogółem: 29,79 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,82 , Białko: 33,63 , Błonnik: 5,25 , Sól: 1,77

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

**OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 741,51 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,08 , Cukry: 14,79 , Tłuszcz ogółem: 5,89 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,14 , Białko: 36,57 , Błonnik: 13,96 , Sól: 1,18

**PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

**Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 597,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,13 , Cukry: 23,46 , Tłuszcz ogółem: 5,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 19,36 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,65

**Dobowa suma wartości odżywczych**

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 563,47	kcal
Węglowodny przyswajalne	402,55	g
Cukry (glukoza)	20,95	g
Cukry (fruktoza)	21,93	g
Cukry (sacharoza)	43,32	g
Tłuszcze (nasycone)	25,19	g
Tłuszcze (jednonasycone)	17,68	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,79	g
Białko	102,70	g
Błonnik	27,62	g
Sól	4,97	g

**Dieta: 1 Podstawowa****ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczyp+ papryrukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 699,14 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 75,93 , Cukry: 4,19 , Tłuszcz ogółem: 29,06 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,97 , Białko: 23,49 , Błonnik: 9,02 , Sól: 2,03

## DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## OBIAD

Kompot bez cukru, Kotlety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,35 , Cukry: 15,26 , Tłuszcz ogółem: 15,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,79 , Białko: 35,65 , Błonnik: 13,44 , Sól: 1,06

## PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 597,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,13 , Cukry: 23,46 , Tłuszcz ogółem: 5,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 19,36 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,65

## Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 505,78	kcal
Węglowodany przyswajalne	377,29	g
Cukry (glukoza)	20,96	g
Cukry (fruktoza)	21,77	g
Cukry (sacharoza)	42,38	g
Tłuszcze (nasycone)	21,99	g
Tłuszcze (jednonasycone)	25,09	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,28	g
Białko	91,65	g
Błonnik	30,86	g
Sól	5,11	g

---

## Dieta: 10 Niskobiałkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Wek+miód+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 589,73 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 97,97 , Cukry: 5,9 , Tłuszcz ogółem: 16,23 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 9,38 , Białko: 9,92 , Błonnik: 3,32 , Sól: 1,11

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 786,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,08 , Cukry: 14,79 , Tłuszcz ogółem: 10,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,47 , Białko: 36,57 , Błonnik: 13,96 , Sól: 1,18

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## Kolacja

Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 505,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,25 , Cukry: 23,1 , Tłuszcz ogółem: 2,48 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,46 , Białko: 13,45 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,51

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 174,44	kcal
Węglowodny przyswajalne	396,46	g
Cukry (glukoza)	21,92	g
Cukry (fruktoza)	24,60	g
Cukry (sacharoza)	53,25	g
Tłuszcze (nasycone)	12,56	g
Tłuszcze (jednonasycone)	10,92	g
Tłuszcze (wielonasycone)	6,38	g
Białko	62,18	g
Błonnik	26,00	g
Sól	3,85	g

---

## Dieta: 11/GL Bezglutenowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Chleb bezglut+ pasta z jaj+pomidor+ roszonek - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Białko sojowe, Musztarda/gorczyca), Zupa mleczna z ryżem - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 528,06 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,19 , Cukry: 16,41 , Tłuszcz ogółem: 20,9 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,93 , Białko: 25,14 , Błonnik: 2,29 , Sól: ,85

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Zupa pomidorowa z ryżem (bezglutenowa) - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca), Pulpety rybne (bezgl) - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 709,33 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 109,89 , Cukry: 18,35 , Tłuszcz ogółem: 10,25 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,39 , Białko: 33,94 , Błonnik: 15,42 , Sól: ,98

## PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko, Banan

Wartość energetyczna: 293,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 67,17 , Cukry: 55,99 , Tłuszcz ogółem: ,49 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,26 , Białko: 2,24 , Błonnik: 4,42 , Sól: ,05

## Kolacja

Herbata z cukrem, Chleb bezgl+ dżem+ pomidor - w tym alergeny (Jaja (jadalne), Białko sojowe, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 295,09 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 34,04 , Cukry: 33,8 , Tłuszcz ogółem: 15,93 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11 , Białko: 1,44 , Błonnik: 1,6 , Sól: ,1

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 019,68	kcal

Węglowodny przyswajalne	308,89	g
Cukry (glukoza)	31,88	g
Cukry (fruktoza)	33,02	g
Cukry (sacharoza)	98,06	g
Tłuszcze (nasycone)	20,82	g
Tłuszcze (jednonasycone)	20,13	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,03	g
Białko	64,76	g
Błonnik	27,13	g
Sól	1,98	g

---

## Dieta: 11/ML Bezmleczna

---

### ŚNIADANIE

Herbata z cukrem, Wek+pastą z jaj ze szczyp+pomidor rukola(bezmlecz) - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 679,86 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,55 , Cukry: 17,65 , Tłuszcz ogółem: 31,08 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,63 , Białko: 21,28 , Błonnik: 3,41 , Sól: 1,52

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem (bezml) - w tym alergeny (Gluten), zupa pomidorowa z ryżem (bezml/ bezglut) - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 782,56 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 128,25 , Cukry: 15,22 , Tłuszcz ogółem: 9,54 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,72 , Białko: 35,86 , Błonnik: 14,44 , Sól: 1,16

### PODWIECZOREK

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

### Kolacja

Herbata bez cukru, Bułka z dżemem+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 505,02 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 105,25 , Cukry: 23,1 , Tłuszcz ogółem: 2,47 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,46 , Białko: 13,45 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,51

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 260,63	kcal
Węglowodny przyswajalne	372,22	g
Cukry (glukoza)	22,11	g
Cukry (fruktoza)	24,77	g
Cukry (sacharoza)	65,09	g
Tłuszcze (nasycone)	15,07	g
Tłuszcze (jednonasycone)	18,98	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,53	g
Białko	72,82	g
Błonnik	26,56	g
Sól	4,24	g

---

## Dieta: 11/NP Niskopurynowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 866,57 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 90,35 , Cukry: 4,36 , Tłuszcz ogółem: 35,01 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,6 , Białko: 35,5 , Błonnik: 11,14 , Sól: 2,16

## **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

## **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 771,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,08 , Cukry: 14,79 , Tłuszcz ogółem: 10,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,47 , Białko: 32,97 , Błonnik: 13,96 , Sól: ,97

## **PODWIECZOREK**

Kisiel i jabłko

Wartość energetyczna: 99,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 23,57 , Cukry: 17,59 , Tłuszcz ogółem: ,07 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,02 , Białko: ,24 , Błonnik: 1,02 , Sól: ,04

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), graham 120+ ser biały+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 598,59 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 66,15 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 17,85 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,08 , Białko: 36,93 , Błonnik: 8,88 , Sól: 1,64

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 529,85	kcal
Węglowodany przyswajalne	349,74	g
Cukry (glukoza)	16,20	g
Cukry (fruktoza)	18,88	g
Cukry (sacharoza)	43,59	g
Tłuszcze (nasycone)	29,41	g
Tłuszcze (jednonasycone)	24,53	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,08	g
Białko	107,64	g
Błonnik	38,41	g
Sól	4,82	g

---

## **Dieta: 11/WE Wegetariańska**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 883,35 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,4 , Cukry: 5,9 , Tłuszcz ogółem: 37,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 16,32 , Białko: 33,54 , Błonnik: 5,27 , Sól: 1,86

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka

krowiego), Kotlet z brokuła - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne)), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 749,08 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 123,5 , Cukry: 16,97 , Tłuszcz ogółem: 13,92 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,39 , Białko: 21,35 , Błonnik: 16 , Sól: ,57

## **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 597,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,13 , Cukry: 23,46 , Tłuszcz ogółem: 5,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 19,36 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,65

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 640,63	kcal
Węglowodny przyswajalne	399,91	g
Cukry (glukoza)	21,95	g
Cukry (fruktoza)	22,83	g
Cukry (sacharoza)	43,74	g
Tłuszcze (nasycone)	25,94	g
Tłuszcze (jednonasycone)	27,96	g
Tłuszcze (wielonasycone)	11,19	g
Białko	87,40	g
Błonnik	29,67	g
Sól	4,45	g

---

## **Dieta: 12 Papkowata (przecierana)**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), wek+ pasta z jaj+ pomidor - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 596,68 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 71,74 , Cukry: 2,05 , Tłuszcz ogółem: 18,44 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 7,27 , Białko: 29,51 , Błonnik: 4,14 , Sól: 1,38

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan- mus

Wartość energetyczna: 145,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 32,7 , Cukry: 28,8 , Tłuszcz ogółem: ,32 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,18 , Białko: 1,5 , Błonnik: 2,55 , Sól: 0

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 786,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,08 , Cukry: 14,79 , Tłuszcz ogółem: 10,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,47 , Białko: 36,57 , Błonnik: 13,96 , Sól: 1,18

## **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten), Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 632,32 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 104,75 , Cukry: 23,25 , Tłuszcz ogółem: 10,8 w tym nasycone kwasy

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 378,00	kcal
Węglowodny przyswajalne	359,56	g
Cukry (glukoza)	17,44	g
Cukry (fruktoza)	18,45	g
Cukry (sacharoza)	36,78	g
Tłuszcze (nasycone)	20,37	g
Tłuszcze (jednonasycone)	19,75	g
Tłuszcze (wielonasycone)	7,79	g
Białko	103,87	g
Błonnik	26,08	g
Sól	4,17	g

---

## **Dieta: 2 Łatwostrawna**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 1 027,3 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 92,8 , Cukry: 3,1 , Tłuszcz ogółem: 45,81 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 19,07 , Białko: 49,65 , Błonnik: 4,17 , Sól: 2,71

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 786,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,08 , Cukry: 14,79 , Tłuszcz ogółem: 10,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,47 , Białko: 36,57 , Błonnik: 13,96 , Sól: 1,18

### **PODWIECZOREK**

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 597,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,13 , Cukry: 23,46 , Tłuszcz ogółem: 5,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 19,36 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,65

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 822,00	kcal
Węglowodny przyswajalne	400,89	g
Cukry (glukoza)	19,75	g
Cukry (fruktoza)	20,43	g
Cukry (sacharoza)	43,37	g
Tłuszcze (nasycone)	28,77	g
Tłuszcze (jednonasycone)	28,12	g
Tłuszcze (wielonasycone)	13,55	g
Białko	118,72	g

Błonnik	26,53	g
Sól	5,92	g

---

## Dieta: 5 Bogatoresztkowa

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+rukko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 875,55 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 91,3 , Cukry: 5,26 , Tłuszcz ogółem: 35,09 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,63 , Białko: 36,01 , Błonnik: 12,39 , Sól: 2,17

### DRUGIE ŚNIADANIE

Banan

Wartość energetyczna: 194,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 43,6 , Cukry: 38,4 , Tłuszcz ogółem: ,42 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,24 , Białko: 2 , Błonnik: 3,4 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 786,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 126,08 , Cukry: 14,79 , Tłuszcz ogółem: 10,66 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,47 , Białko: 36,57 , Błonnik: 13,96 , Sól: 1,18

### PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

### Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham+ dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 464,92 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 81,04 , Cukry: 22,02 , Tłuszcz ogółem: 5,73 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,59 , Białko: 17,17 , Błonnik: 9,28 , Sól: 1,53

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 537,97	kcal
Węglowodny przyswajalne	366,31	g
Cukry (glukoza)	21,50	g
Cukry (fruktoza)	22,23	g
Cukry (sacharoza)	40,54	g
Tłuszcze (nasycone)	25,32	g
Tłuszcze (jednonasycone)	23,92	g
Tłuszcze (wielonasycone)	10,35	g
Białko	102,89	g
Błonnik	39,74	g
Sól	5,25	g

---

## Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+papryka+rukko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 863,54 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 89,75 , Cukry: 3,86 , Tłuszcz ogółem: 35,02 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 15,6 , Białko: 35,25 , Błonnik: 10,95 , Sól: 2,14

## DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 75,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,15 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: ,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,6 , Błonnik: 3 , Sól: ,01

## OBIAD

Kompot bez cukru, Kotlety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,35 , Cukry: 15,26 , Tłuszcz ogółem: 15,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,79 , Białko: 35,65 , Błonnik: 13,44 , Sól: 1,06

## PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham + serek topiony+ pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 651,53 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 63,25 , Cukry: 3,52 , Tłuszcz ogółem: 30,13 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 18,86 , Białko: 23,88 , Błonnik: 8,88 , Sól: 2,59

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 605,51	kcal
Węglowodny przyswajalne	311,80	g
Cukry (glukoza)	9,41	g
Cukry (fruktoza)	16,72	g
Cukry (sacharoza)	14,86	g
Tłuszcze (nasycone)	41,70	g
Tłuszcze (jednonasycone)	34,64	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,05	g
Białko	106,52	g
Błonnik	36,96	g
Sól	6,15	g

---

## Dieta: 6/K Z ogr. węglowodanów (+nocny)

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+ruko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 613,07 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,01 , Cukry: 3,61 , Tłuszcz ogółem: 28,9 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 11,92 , Białko: 23,24 , Błonnik: 9,28 , Sól: 1,81

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko, graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 258,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 41,77 , Cukry: 15,48 , Tłuszcz ogółem: 5,2 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 3,01 , Białko: 5,97 , Błonnik: 7,09 , Sól: ,67

### OBIAD

Kompot bez cukru, Kotlety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 798,44 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 119,35 , Cukry: 15,26 , Tłuszcz ogółem: 15,34 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,79 , Białko: 35,65 , Błonnik: 13,44 , Sól: 1,06

### PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Graham + serek topiony+ pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 493,18 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 54,68 , Cukry: 3,46 , Tłuszcz ogółem: 18,04 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,59 , Białko: 22,11 , Błonnik: 7,6 , Sól: 2,37

## DRUGA KOLACJA

graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 183,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 26,62 , Cukry: ,93 , Tłuszcz ogółem: 4,99 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,95 , Białko: 5,37 , Błonnik: 4,09 , Sól: ,67

### Dobowa suma wartości odżywczych

	Ilość	jm.
Wartość energetyczna kcal	2 562,69	kcal
Węglowodny przyswajalne	321,71	g
Cukry (glukoza)	10,26	g
Cukry (fruktoza)	17,72	g
Cukry (sacharoza)	14,56	g
Tłuszcze (nasycone)	35,64	g
Tłuszcze (jednonasycone)	31,94	g
Tłuszcze (wielonasycone)	12,57	g
Białko	103,47	g
Błonnik	42,20	g
Sól	6,94	g

---

## Dieta: 8 Ubogoenergetyczna

---

### ŚNIADANIE

Herbata bez cukru, Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp+pomidor rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 477,67 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 55,94 , Cukry: 3,61 , Tłuszcz ogółem: 13,95 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,13 , Białko: 23,9 , Błonnik: 9,27 , Sól: 1,74

### DRUGIE ŚNIADANIE

Jabłko

Wartość energetyczna: 75,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 15,15 , Cukry: 14,55 , Tłuszcz ogółem: ,21 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,06 , Białko: ,6 , Błonnik: 3 , Sól: ,01

### OBIAD

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 704,23 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 118,74 , Cukry: 14,71 , Tłuszcz ogółem: 5,59 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,01 , Białko: 35,39 , Błonnik: 13,73 , Sól: 1,13

### PODWIECZOREK

Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 217,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 24,29 , Cukry: 3,79 , Tłuszcz ogółem: 7,69 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,39 , Białko: 11,14 , Błonnik: ,7 , Sól: ,36

## Kolacja

Graham + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten), Herbata bez cukru

Wartość energetyczna: 334,45 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 62,9 , Cukry: 12,41 , Tłuszcz ogółem: 2,31 w tym nasycone kwasy tłuszczowe ,45 , Białko: 11,18 , Błonnik: 9,08 , Sól: 1,39

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	1 808,35	kcal
Węglowodny przyswajalne	277,02	g
Cukry (glukoza)	12,27	g
Cukry (fruktoza)	19,75	g
Cukry (sacharoza)	17,05	g
Tłuszcze (nasycone)	13,04	g
Tłuszcze (jednonasycone)	10,90	g
Tłuszcze (wielonasycone)	5,82	g
Białko	82,21	g
Błonnik	35,79	g
Sól	4,64	g

---

## **Dieta: 9 Bogatobiałkowa**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 772,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,2 , Cukry: 5,8 , Tłuszcz ogółem: 25,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,57 , Białko: 33,41 , Błonnik: 5,26 , Sól: 1,81

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 235,5 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 42 , Cukry: 30,3 , Tłuszcz ogółem: 3,14 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 1,97 , Białko: 7,95 , Błonnik: 2,55 , Sól: ,24

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 783,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,84 , Cukry: 14,78 , Tłuszcz ogółem: 10,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,37 , Białko: 36,41 , Błonnik: 13,96 , Sól: 1,18

### **PODWIECZOREK**

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 307,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 33,59 , Cukry: 5,29 , Tłuszcz ogółem: 10,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,18 , Białko: 17,59 , Błonnik: ,7 , Sól: ,6

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 597,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,13 , Cukry: 23,46 , Tłuszcz ogółem: 5,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 19,36 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,65

<b>Dobowa suma wartości odżywczych</b>	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 695,46	kcal
Węglowodny przyswajalne	409,75	g
Cukry (glukoza)	18,75	g
Cukry (fruktoza)	20,08	g
Cukry (sacharoza)	40,81	g
Tłuszcze (nasycone)	23,68	g
Tłuszcze (jednonasycone)	22,65	g
Tłuszcze (wielonasycone)	9,30	g
Białko	114,71	g

Błonnik	26,77 g
Sól	5,48 g

---

## **Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget**

---

### **ŚNIADANIE**

Herbata bez cukru, Zupa mleczna z kaszą - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+ rukola - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego, Musztarda/gorczyca, Nasiona sezamu)

Wartość energetyczna: 772,31 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 94,2 , Cukry: 5,8 , Tłuszcz ogółem: 25,62 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 10,57 , Białko: 33,41 , Błonnik: 5,26 , Sól: 1,81

### **DRUGIE ŚNIADANIE**

Banan, Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Orzechy 40 g

Wartość energetyczna: 501,9 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 46,6 , Cukry: 31,18 , Tłuszcz ogółem: 25,98 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 4,59 , Białko: 14,35 , Błonnik: 5,15 , Sól: ,25

### **OBIAD**

Kompot bez cukru, Pulpety rybne - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Ryba), ziemniaki gotowane, Marchew z groszkiem - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Zupa pomidorowa z ryżem - w tym alergeny (Orzeszki ziemne, Białko sojowe, Białko mleka krowiego, Seler, Musztarda/gorczyca)

Wartość energetyczna: 783,46 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 125,84 , Cukry: 14,78 , Tłuszcz ogółem: 10,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,37 , Białko: 36,41 , Błonnik: 13,96 , Sól: 1,18

### **PODWIECZOREK**

Jogurt naturalny 150g - w tym alergeny (Białko mleka krowiego), Kakao + ciastko - w tym alergeny (Gluten, Jaja (jadalne), Białko mleka krowiego)

Wartość energetyczna: 307,0 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 33,59 , Cukry: 5,29 , Tłuszcz ogółem: 10,51 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 6,18 , Białko: 17,59 , Błonnik: ,7 , Sól: ,6

### **Kolacja**

Kawa zbożowa bez cukru - w tym alergeny (Gluten, Białko mleka krowiego), Bułka + dżem + pomidor - w tym alergeny (Gluten)

Wartość energetyczna: 597,2 kcal. , Węglowodany przyswajalne: 114,13 , Cukry: 23,46 , Tłuszcz ogółem: 5,86 w tym nasycone kwasy tłuszczowe 2,6 , Białko: 19,36 , Błonnik: 4,3 , Sól: 1,65

### **Dobowa suma wartości odżywczych**

	<b>Ilość</b>	<b>jm.</b>
Wartość energetyczna kcal	2 961,86	kcal
Węglowodny przyswajalne	414,35	g
Cukry (glukoza)	18,75	g
Cukry (fruktoza)	20,08	g
Cukry (sacharoza)	41,69	g
Tłuszcze (nasycone)	26,31	g
Tłuszcze (jednonasycone)	26,41	g
Tłuszcze (wielonasycone)	25,77	g
Białko	121,11	g
Błonnik	29,37	g
Sól	5,48	g

.....  
sporządził  
/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził



**Dieta: 03 Z ogr. tłuszczu (wątrobowa)**

**ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
3 wek+ pasta z jaj ze szczy+ pomidor+rukol	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	5,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	90,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g



	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g
Inne składniki		

### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Bułka + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

### Dieta: 1 Podstawowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Chleb mieszany+ pasta z jaj ze szczyp+ papr	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb zwykły *(1, 7)	90,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kotlety rybne **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g

**Jadłospis na dzień: 25-07-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

	Marchew	90,0 g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Bułka + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 10 Niskobiałkowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Wek+miód+pomidor+rukola **(obróbka wstępna)	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Miód pszczeli	50,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g



	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0 g
	Bułka tarta *(1)	20,0 g
	Pietruszka, liście	2,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Marchew	90,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0 g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Bułka + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 11/GL Bezglutenowa

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Chleb bezglut+ pasta z jaj+pomidor+ roszone	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Salata	20,0	g
Zupa mleczna z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----

**Jadłospis na dzień: 25-07-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 g
Inne składniki		

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem (bezglutenowa) **	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Pulpety rybne (bezgl) **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
	Skrobia ziemniaczana	10,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Groszek zielony	20,0	g
	Marchew	160,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Chleb bezgl+ dżem+ pomidor **(obróbka wst)	Masło ekstra *(7)	20,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Chleb Bezglutenowy *(3, 6)	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/ML Bezmleczna****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata z cukrem **(gotowanie)	Herbata czarna, napar z cukrem	250,0	g
Wek+pasta z jaj ze szczy+pomidor rukola(b	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szcypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g



	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g
	Pomidor	100,0 g
Inne składniki		

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	10,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem (bezml) **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	100,0	g
zupa pomidorowa z ryżem (bezml/ bezglut) *	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Bułka z dżemem+ pomidor **(obróbka wstęp)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

### **Dieta: 11/NP Niskopurynowa**

#### ŚNIADANIE

**Jadłospis na dzień: 25-07-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Rukola	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	90,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kisiel i jabłko **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
	Kisiel w proszku	20,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**



Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
graham 120+ ser biały+ pomidor **(obróbka)	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Ser twarogowy chudy *(7)	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 11/WE Wegetariańska****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+ rukola	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	90,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
Kotlet z brokuła **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Kasza manna *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Brokuły	100,0	g
	Koper ogrodowy	5,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g



	Ryż biały	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Bułka + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 12 Papkowata (przecierana)****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
wek+ pasta z jaj+ pomidor **(obróbka wstępna)	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	3,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	60,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan- mus **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g

**Jadłospis na dzień: 25-07-2025  
szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Marchew z groszkiem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	90,0 g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0 g	
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 g	
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g	
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0 g	
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0 g	
Bułka + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	70,0 g	
	Pomidor	100,0 g	
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0 g	
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0 g	
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
Inne składniki			

**Dieta: 2 Łatwostrawna****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g	
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g	
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0 g	
Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+rukola	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g	
	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g	
	Szczypiorek	3,0 g	
	Rukola	20,0 g	
	Sardynka w pomidorach	100,0 g	
	Masło ekstra *(7)	15,0 g	
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0 g	
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

**Jadłospis na dzień: 25-07-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan <b>**</b> (obróbka wstępna)	Banan	200,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne <b>**</b> (duszenie)	Jaja kurze całe <b>*(3)</b>	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży <b>*(4)</b>	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	5,0	g
	Bułki pszenne zwykłe <b>*(1)</b>	10,0	g
	Bułka tarta <b>*(1)</b>	20,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
ziemniaki gotowane <b>**</b> (gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem <b>**</b> (duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 <b>*(1)</b>	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	90,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	10,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem <b>**</b> (gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona <b>*(9)</b>	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% <b>*(5, 6, 9, 10)</b>	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. <b>*(7)</b>	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko <b>**</b> (gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki <b>*(1, 3, 7)</b>	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	250,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru <b>**</b> (gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. <b>*(7)</b>	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru <b>*(1)</b>	20,0	g
Bułka + dżem + pomidor <b>**</b> (obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe <b>*(1)</b>	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 5 Bogatoresztkowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----

**Jadłospis na dzień: 25-07-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0 g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0 g
Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0 g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0 g
	Szczypiorek	3,0 g
	Rukola	20,0 g
	Masło ekstra *(7)	15,0 g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Rzodkiewka	50,0 g
Inne składniki		

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	200,0 g	
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0 g	
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g	
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g	
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0 g	
	Bułka tarta *(1)	20,0 g	
	Pietruszka, liście	2,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g	
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0 g	
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g	
	Groszek zielony	10,0 g	
	Marchew	90,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0 g	
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g	
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g	
	Kości, wywar	300,0 g	
	Mieszanka Ziół	2,0 g	
	Ryż biały	30,0 g	
	Pietruszka, liście	5,0 g	
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g	
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0 g	
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0 g	
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0 g	
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham+ dżem + pomidor **(obróbka wstęp)	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 6 Z ogr. węglowodanów****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+papryka	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Papryka czerwona	50,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Kotlety rybne **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	10,0	g
	Cebula	10,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	90,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g



	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Inne składniki			

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Graham + serek topiony+ pomidor **(obróbka)	Ser topiony, edamski *(7)	50,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 6/K Z ogr. węglowodanów (+nocny)

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	10,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	15,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g **(obróbka)	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Ogórek	50,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g



Kotlety rybne **(smażenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0 g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0 g
	Bułka tarta *(1)	10,0 g
	Cebula	10,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	90,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	10,0 g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
Graham + serek topiony+ pomidor **(obróbka)	Chleb graham *(1, 3, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Ser topiony, edamski *(7)	50,0	g
Inne składniki			

**DRUGA KOLACJA**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
graham 60 g+ masło+ ogórek 50 g **(obróbka)	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	60,0	g
	Ogórek	50,0	g
Inne składniki			

**Dieta: 8 Ubogoenergetyczna**

**ŚNIADANIE**

**Jadłospis na dzień: 25-07-2025**  
**szczegółowy****Wojewódzki Szpital Psychiatryczny**

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Graham 120+ pasta z jaj ze szczyp+pomidor	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	20,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jabłko **(obróbka wstępna)	Jabłko	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	3,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	5,0	g
	Bułka tarta *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	4,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	90,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
Inne składniki			

**PODWIECZOREK**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Inne składniki			

**Kolacja**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
---------	----------	-------	----



Graham + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Chleb graham *(1, 3, 11)	120,0 g
	Pomidor	100,0 g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	25,0 g
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0 g
Inne składniki		

**Dieta: 9 Bogatobiałkowa****ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+ rukola	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

**DRUGIE ŚNIADANIE**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Inne składniki			

**OBIAD**

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g
	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0	g
	Bułka tarta *(1)	20,0	g
	Pietruszka, liście	2,0	g
	Mieszanka Ziół	2,0	g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0	g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Olej rzepakowy	5,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0	g
	Groszek zielony	10,0	g
	Marchew	90,0	g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	5,0	g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0	g
	Kości, wywar	300,0	g
	Ryż biały	30,0	g
	Pietruszka, liście	5,0	g
	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0	g



	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Bułka + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

#### Dieta: 9/WEN Bogatobiałkowa wysokoenerget

#### ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Herbata bez cukru **(gotowanie)	Herbata czarna, napar bez cukru	250,0	g
Zupa mleczna z kaszą **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	300,0	g
	Kasza jęczmienna, perłowa *(1)	30,0	g
Wek+ pasta z jaj ze szczyp.+pomidor+ rukola	Majonez domowy z olejem rzepakowym *(3, 10)	5,0	g
	Jaja kurze całe *(3)	90,0	g
	Szczypiorek	3,0	g
	Rukola	20,0	g
	Masło ekstra *(7)	5,0	g
	Bułki wrocławskie *(1, 11)	100,0	g
	Pomidor	100,0	g
Inne składniki			

#### DRUGIE ŚNIADANIE

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Banan **(obróbka wstępna)	Banan	150,0	g
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Orzechy 40 g **(obróbka wstępna)	Orzechy włoskie	40,0	g
Inne składniki			

#### OBIAD

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kompot bez cukru **(gotowanie)	Jabłko	50,0	g
Pulpety rybne **(duszenie)	Jaja kurze całe *(3)	20,0	g
	Morszczuk, świeży *(4)	80,0	g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	5,0	g



	Bułki pszenne zwykłe *(1)	10,0 g
	Bułka tarta *(1)	20,0 g
	Pietruszka, liście	2,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
ziemniaki gotowane **(gotowanie)	Ziemniaki, późne	300,0 g
Marchew z groszkiem **(duszenie)	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	5,0 g
	Olej rzepakowy	5,0 g
	Mąka pszenna, typ 500 *(1)	8,0 g
	Groszek zielony	10,0 g
	Marchew	90,0 g
Zupa pomidorowa z ryżem **(gotowanie)	Włoszczyzna krojona w paski, mrożona *(9)	30,0 g
	Koncentrat pomidorowy, 30% *(5, 6, 9, 10)	20,0 g
	Kości, wywar	300,0 g
	Mieszanka Ziół	2,0 g
	Ryż biały	30,0 g
	Pietruszka, liście	5,0 g
	Mleko spożywcze, 3,2% tł. *(7)	30,0 g
Inne składniki		

#### PODWIECZOREK

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Jogurt naturalny 150g **(obróbka wstępna)	Jogurt naturalny, 2% tł. *(7)	150,0	g
Kakao + ciastko **(gotowanie)	Kakao 16%, proszek	10,0	g
	Herbatniki *(1, 3, 7)	10,0	g
	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	250,0	g
Inne składniki			

#### Kolacja

Potrawa	Składnik	Ilość	Jm
Kawa zbożowa bez cukru **(gotowanie)	Mleko spożywcze, 2% tł. *(7)	180,0	g
	Kawa, napar bez cukru *(1)	20,0	g
Bułka + dżem + pomidor **(obróbka wstępna)	Bułki pszenne zwykłe *(1)	150,0	g
	Pomidor	100,0	g
	Dżem truskawkowy, niskosłodzony	50,0	g
Inne składniki			

\*\* Sposób obróbki potrawy

\* ALERGIE POKARMOWE - legenda:

1	Gluten	2	Skorupiaki	3	Jaja (jadalne)
4	Ryba	5	Orzeszki ziemne	6	Białko sojowe
7	Białko mleka krowiego	8	Orzechy i nasiona	9	Seler
10	Musztarda/gorczyca	11	Nasiona sezamu	12	Siarczyn i pochodna siarczynowa

# Jadłospis na dzień: 25-07-2025 szczegółowy



Wojewódzki Szpital Psychiatryczny

ul. Dąbrowskiego 19, 34-120 Andrychów

338752446

338752446

NIP: 5512123091 REGON: 000805666

13	Nasiona łubinu	14	Owoce morza	P15	Albumina
P16	Ananas	P17	Arbuz	P18	Aspartam
P19	Banan	P20	Białko jaja kurzego	P21	Borówka
P22	Bób	P23	Brzoskwinia	P24	Cebula
P25	Cynamon	P26	Cytrynian	P27	Czekolada
P28	Czosnek	P29	Dodatek do żywności	P30	Dorsz
P31	Drób	P32	Figi	P33	Gałka muszkatołowa
P34	Glutaminian	P35	Goździk	P36	Grzyb
P37	Homar	P38	Imbir	P39	Jabłko
P40	Kalmar	P41	Kokos	P42	Koncentrat białek jaja kurzego
P43	Krab	P44	Krewetki	P45	Kukurydza
P46	Kwas tłuszczowy omega-3 pochodzenia rybnego	P47	Laktoza	P48	Maliny
P49	Małże	P50	Marchew	P51	Mąтва
P52	Melon	P53	Mięso	P54	Mięso czerwone
P55	Migdał	P56	Nabiał	P57	Nasiona
P58	Olej rybi	P59	Olejek migdałowy	P60	Orzech
P61	Orzech laskowy	P62	Orzech nerkowca	P63	Orzech włoski - orzech
P64	Orzeszki piniowe	P65	Ostryga	P66	Ośmiornica
P67	Owies	P68	Owoc	P69	Owoc cytrusowy
P70	Owoc kiwi	P71	Owoc mango	P72	Papryka
P73	Pistacja	P74	Pomarańcza - owoc	P75	Pomidor
P76	Pszenica	P77	Ryż	P78	Ser
P79	Skorupiak morski	P80	Sok jabłkowy	P81	Truskawka
P82	Tuńczyk	P83	Warzywa strączkowe	P84	Wieprzowina
P85	Wiśnia	P86	Zboża	P87	Ziarna soi
P88	Ziemniak	P89	Zioła i przyprawy	P90	Żyto
P91	Żywność na bazie mleka ssaków				

.....  
sporządził

/Morkisz Magdalena/

.....  
zatwierdził